



Zestaw 1: Bufory



Każde laboratorium chemiczne potrzebuje buforów kwasowych lub zasadowych, a rekomendowany w tabeli poniżej zestaw jest idealny do codziennego mieszania tego rodzaju mieszanin o niskiej lepkości. Mieszadło Achiever 020 umożliwia jednorazowe przetworzenie nawet 25 litrów cieczy. Wał mieszadła typu śruba napędowa zapewnia osiowy wzór przepływu, co umożliwia doskonałe zmieszanie próbek. Aby zapobiec rozlaniu cieczy, zalecane jest przymocowanie naczynia do statywu przy użyciu zacisku taśmowego. Statyw teleskopowy typu H ułatwia szybkie i łatwe podnoszenie oraz opuszczanie mieszadła mechanicznego Achiever w celu wymiany próbek.



Zestaw 1	Opis	Numer części	Ilość
Jednostka	Achiever 020 e-A51ST020	30586763	1
Wał mieszadła	Śruba napędowa	30586780	1
Statyw	Teleskopowy typu H	30586772	1
Zacisk(i)	Podwójny	30586773	2
	Zacisk taśmowy	30586774	1

Zestaw 2: Farby, tusze i kleje



Mieszanie farb, tuszy i klejów to zastosowania, które wymagają mechanicznego mieszadła, będącego w stanie osiągnąć maksymalny moment obrotowy. Mieszadło Achiever 200 z wałem typu turbinowego może mieszać próbki o średniej i wysokiej lepkości z dowolną prędkością i obsługuje nawet 100 litrów cieczy. Unikalny kształt turbinowego wału mieszadła tworzy promieniowy wzór przepływu, który wprawia próbkę w wirowanie, aby dokładnie zmieszać składniki. Statyw teleskopowy typu H umożliwia szybkie i łatwe umieszczenie wału mieszadła w próbce.



Zestaw 2	Opis	Numer części	Ilość
Jednostka	Achiever 200 e-A51ST200	30586767	1
Wał mieszadła	Turbina	30586781	1
Statyw	Teleskopowy typu H	30586772	1
Zacisk(i)	Podwójny	30586773	1

Zestaw 3: Kosmetyki



W branży kosmetycznej balsamy i kremy miesza się, aby tworzyć emulsje. W przypadku emulsji o średniej i wysokiej lepkości wał mieszadła typu kotwica idealnie nadaje się do wyciągania próbki z boków naczynia z powrotem w kierunku środka i pozwala uzyskać styczny wzór przepływu. Mieszadło Achiever 100 ma moc odpowiednią do mieszania nawet 100 litrów emulsji o większej lepkości aż do 70 000 mPa. Statyw teleskopowy typu H umożliwia szybkie i łatwe umieszczenie wału mieszadła w próbce oraz wymianę próbek.



Zestaw 3	Opis	Numer części	Ilość
Jednostka	Achiever 100 e-A51ST100	30586766	1
Wał mieszadła	Kotwica	30586775	1
Statyw	Teleskopowy typu H	30586772	1
Zacisk(i)	Podwójny	30586773	1

Zestaw 4: Produkcja żywności i napojów



W produkcji żywności i napojów czystość próbek i zapobieganie zanieczyszczeniom jest kwestią obowiązkową. Wszystkie mieszadła mechaniczne Achiever mają całkowicie zamkniętą obudowę o stopniu ochrony IP 54, dzięki czemu urządzenie chroni próbkę przed zanieczyszczeniem, a ewentualnie zalanie lub zachlapanie spowodowane przetwarzaniem żywności nie zniszczy urządzenia. Wszystkie wały mieszadła Achiever są wykonane z wysokiej jakości trwałej stali nierdzewnej 316 i dostępne w różnych kształtach, aby zapewnić dokładne zmieszanie próbki.



Wał mieszadła typu kotwica jest idealny do mieszania gęstszych produktów, takich jak syropy, lody, puddingi i zele. W przypadku zbiorników do mieszania z wąskimi szyjkami jest możliwość zastosowania łopatki pływającej i łopatki składanej do mniej lepkich substancji, takich jak sos pieczeniowy i dressingi do sałatek. Bezkluczykowy uchwyt szczękowy w mieszadle Achiever ułatwia wymianę wału w zależności od zastosowania, a teleskopowe statywy typu H umożliwiają szybkie i łatwe umieszczenie wału w próbce. Mieszadło Achiever 200 może bezpiecznie obsługiwać próbki żywności lub napojów o wysokiej lepkości do 100 000 mPa oraz próbki o objętości do 200 litrów.



Zestaw 4	Opis	Numer części	Ilość
Jednostka	Achiever 200 e-A51ST200	30586767	1
Wał mieszadła	Łopatki pływające	30586777	1
Wał mieszadła	Łopatka składana	30586778	1
Wał mieszadła	Kotwica	30586775	1
Statyw	Teleskopowy typu H	30586772	1
Zacisk(i)	Podwójny	30586773	1